

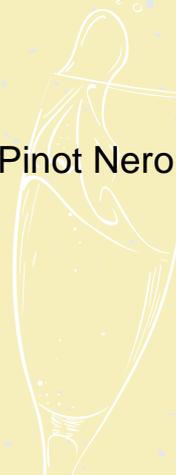
Montedelma

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ



CARTA DI IDENTITÀ

PROVENIENZA:	LOMBARDIA
FORMATO:	75 cl
GRADI ALCOLICI:	12,5 %
UVAGGIO:	Chardonnay, Pinot Nero



Le uve Pinot Nero, coltivate in vigneti con buona esposizione, vengono raccolte a giusta maturazione e sottoposte a pigiatura e diraspatura soffice. Il mosto ottenuto rimane ora a contatto con le bucce, a temperatura controllata. Dopo adeguato affinamento, le bottiglie vengono sottoposte al remuage e al successivo dègorgement con l'aggiunta di una particolare liqueur d'expédition. Franciacorta dal color salmone tenue, presenta un profumo complesso ed intenso, ricco di eleganti note fruttate. In bocca il sapore è sapido e di buona struttura, con gradevole rotondità.
PREMI: Due Bicchieri (Guida Vini d'Italia 2022 - Gambero Rosso)

